

学校法人若羽学園提供 きのご料理レシピ

きのご椀



材料(1人分)

生しいたけ・・・1/2枚
なめこ・・・10g
ぶなしめじ・・・10g
えのき茸・・・10g
まいたけ・・・10g
油揚げ・・・1/6枚

煮出汁・・・1カップ
塩
薄口醤油

柚子の皮・・・適宜

作り方

- ① 生しいたけはせん切り、ぶなしめじは石づきを落とせばき、えのき茸、まいたけもさばいておく。
- ② 油揚げは油抜きしてせん切りにする。
- ③ 煮出汁に塩、薄口醤油で吸味をつけ、煮上がったところに①と②を加えて煮上げ、お椀にそそぎ、柚子皮を散らす。

きのご料理レシピを募集し、きのごレシピ集を作成

特用林産物の需要拡大を通じて生産振興を図るため、『奈良特産品』である「しいたけ・ぶなしめじ・エリンギ」を使った「奈良らしさ」を感じられるきのご料理レシピを募集し、260点の応募の中から選考された20点でレシピ集を作成しました。

- ◆募集 平成20年6月1日～8月31日
- ◆応募数 260点
- ◆第1次審査 平成20年9月12日
(書類選考) 審査員 学校法人若羽学園 副校長 米田 悦子
学校法人若羽学園 総主任 田中 賀洋子
- ◆第2次審査 平成20年10月2日
(試食選考) 審査員 学校法人若羽学園 総主任 田中 賀洋子
奈良県特用林産振興会 会長 神野 悦治
奈良県林業女性グループ連絡協議会 顧問 峯山 久恵
奈良県農林部次長 住友 重美

※主催者側で調理(学校法人若羽学園協力)し、審査をしました。

『奈良特産品』とは、奈良特産品振興協会が認定している農林水産物27品目です。
きのご類は「しいたけ」「ぶなしめじ」「エリンギ」の3品目が認定されています。(平成21年3月現在)